



Pour Commencer

Ravioles signature d'ombrine, nuage au jus de la mer [*] [*]	25 €
Tataki de bœuf aux baies roses, mayonnaise au citron et paprika	23 €
Tarte dorée aux oignons délicats, espuma d'olives noires [*] [*] (🌿)	19 €
Le radis noir et pomme acidulée, consommé au shiitaké (*) 🌿	20 €

Les Embruns 🐟

Cabillaud sur la brise d'un artichaut barigoule acidulé et salicorne (*)	37 €
Daurade sublimée à la betterave et pommes de terre à la coriandre	36 €
Gambas au murmure de l'océan snackées à la cannelle, rémoulade de légumes et mangue	42 €

^{*} Contient du Lactose ^{*} Contient du Gluten 🌿 Végétarien
Pour toutes allergies ou intolérances, veuillez-nous en informer en début de prise de commande

NOUS SOMMES FIERES DE NOS PRODUITS



Toutes nos viandes sont certifiées Origine France et UE



Nous privilégions les fruits et légumes cultivés dans notre région et sans traitement



Notre pain est produit de manière biologique



Notre huile d'olive Le Patio est aromatisée au citron et produite à Menton

La Terre

Pavé de veau fondant aux arômes citronnés, crémeux de brocolis au poivre de Timut (*) 37 €

Épaule d'agneau au parfum d'épices, fondant de carottes au cumin et petits pois frais * 39 €

Travers de porc crousti-fondant , 36 €

mille-feuilles de pommes de terre et de pommes Granny Smith *

Les Rizières

Tendresse végétale à la courgette et agrumes (*) 🌿 33 €

Risotto à la Truffe d'été et jus de viande * (Tuber Aestivum) 39 €

Les Douceurs

Le croustillant au citron et au zeste de combava (*) 15 €

Douceur italienne aux fruits de saison * (*) 15 €

Saveur lactée caramel et noix de pecan * * 15 €

Le Paris-Nice * * 15 €

Le fromage au gré des saisons *



Damien Andrews

15 €

Identifiez-nous

@restaurant_lepatio_nice #lepationice

*13h45 dernière commande entrée, plat et dernière commande plat à 14h - 21h30 dernière commande entrée, plat
Prix nets, taxes et service compris – Les chèques ne sont pas acceptés - Commande minimum d'un plat par personne